

Polévka ze skopového masa

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- skopové maso 500 g
- sádlo 2 lžíce
- brambory 2 ks
- zelené fazolky 2 hrst
- červená paprika 1.4 lžička
- bobkový list 1.2 lžička
- kyselá smetana 0.2 l
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájíme si nadrobno cibuli a osmahneme na sádle při mírném ohni. Přidáme na kostky nakrájené maso, mletou papriku, bobkový list, kmín a krátce opečeme. Podlijeme trochou vody, osolíme a zakryté dusíme téměř do měkka. Potom přilijeme potřebné množství vody, přidáme očištěné nakrájené brambory a na šikmé kousky nakrájené zelené fazolky a dovaříme. Zjemníme smetanou, kterou jsme rozkvedlali s moukou a povaříme